

ROOKWORST 'SPECIAAL' MET ANDIJVIESTAMPPOT



INGREDIËNTEN

4 

- 4 st rookworst
- 600 g kruimige aardappelen
- 50 ml melk
- 250 g andijvie
- 125 g spekblokjes
- 100 g mayonaise
- 50 g gedroogde uitjes
- 50 g knabbelspek
- 25 g crème fraîche
- 15 g boter
- 5 g Bresc Smoked garlic puree
- 60 g Bresc Mushroom-mix
- peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gerookte knoflookpuree
325g



Paddenstoelenmix 450g

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappelen en snijd deze in gelijke delen. Kook ze 20 minuten en giet af. Bak de spekblokjes bruin en krokant. Voeg de melk, mushroom-mix en boter aan de gekookte aardappelen toe, stamp tot een puree. Zet de pan met de aardappelpuree terug op een laag vuurtje en schep de andijvie erdoor. Voeg de crème fraîche toe en breng op smaak met peper en zout. Meng de mayonaise met de smoked garlic puree. Draai het knabbelspek samen met de gedroogde uien fijn in de mixer. Maak de rookworst warm en snijd deze in. Vul de rookworst met de stamp en garneer met de mayonaise. Bestrooi met het mengsel van de geroosterde ui en knabbelspek.